

**Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України
Головне управління освіти і науки
Івано-Франківської обласної державної адміністрації
Вище професійне училище №7**

Методична розробка

**Розвиток особистісної активності учнів
на уроках виробничого навчання**

Професія : кухар, офіціант

Розробила:
Майстер виробничого навчання
Семенченко Наталія Миколаївна

м.Калуш
2011 р.

Зміст

	Вступ	3
1.	Методи навчання , що впливають на розвиток пізнавальної активності учнів.	5
2.	Використання методів навчання у розвитку особистісної активності учнів на уроках виробничого навчання.	9
3.	Урок виробничого навчання з використанням методів активного навчання.	11
	Висновок.	18
	Література.	

Вступ

Педагогічний колектив ВПУ№7 м. Калуща працює над темою «Підготовка сучасного робітника на основі використання методів продуктивного навчання і компетентнісного підходу».

На сучасному етапі розвитку освіти ця тема є актуальною, адже національна доктрина розвитку освіти України передбачає поступовий перехід від репродуктивної освіти до освіти інноваційного, гуманістичного типу.

На відміну від традиційної освітньої моделі, що базувалась на пріоритеті простого засвоєння і відтворення інформації, головною метою навчання у XXI столітті стає всебічний розвиток людської особистості. В державному документі «Концепція розвитку професійної(технічної) освіти в Україні» зазначено, що процес професійного навчання і виховання здійснюється на основі особистісно-діяльнісної парадигми сучасної освіти, яка дуже вдало спирається на зміст головної мети розвитку освіти в Україні, а саме «створити умови для розвитку і самореалізації кожної особистості як громадянина України, формувати покоління, здатне навчатися впродовж життя...». Таким чином, на перше місце виходить вимога до освітян – створювати умови для самостійної діяльності учнів, щоб вони самі себе розвивали, свої потреби особисті і професійні, здібності, критичне мислення, уміння бути конкурентно спроможними в сучасних життєвих ситуаціях, а педагогу відводиться роль організатора діяльності учнів, їх порадирика, консультанта.

Оскільки, головним завданням реформування освіти є формування освіченої особистості учня, то виникає необхідність у реалізації принципів особистісно-орієнтованої педагогіки, що виходить з визнання учня головною фігурою навчально-виховного процесу.

Такий підхід активізує особисту пізнавальну діяльність кожного учня і сприяє інтенсифікації навчання. Необхідно направити навчання на формування в учнів бажання вчитися і уміння самостійно опановувати знання, використовуючи для цього всі доступні джерела інформації. Також важливим є навчити практичному застосуванню отриманих знань і умінню критично мислити.

У зв'язку з вищесказаним, проблема формування особистісної активності учнів у системі професійно-технічної освіти є однією з найбільш актуальних. Крім того, у новій системі оцінки знань учнів введено поняття «компетентність учня», складовою частиною якого є рівень самостійності, творчої активності учня. А це означає, що основною задачею педагога на кожному уроці є перетворення його в заняття творче.

Розвиток особистісної активності учнів на уроках виробничого навчання важливий і під час підготовки майбутніх робітників за професією «Кухар, офіціант». Адже учні, які обрали цю професію і пов'язують свій шлях у житті зі сферою обслуговування населення, повинні любити людей, мати витримку, внутрішню культуру, вміти спілкуватися. Офіціанти і кухарі

мають бути спостережливими, швидко зауважувати, виправляти помилки, усувати недоліки. Саме цьому можна навчитися на уроках виробничого навчання з використанням методів продуктивного навчання, які розвивають пізнавальну активність учнів.

Для виявлення методів навчання, що впливають на розвиток пізнавальної активності учнів вивчались статті Молчанова В.М., Сілаєвої І.Є., Бабиної Н.Ф., Верчено Н.В. та ін.

Для практичного використання методів під час уроків виробничого навчання вивчався досвід викладача ВПУ №18 Горпинко , майстрів виробничого навчання ВПУ №7 Олексюк Г.М., Данів М.З., Дякун Л.В.

1. Методи навчання, що впливають на розвиток пізнавальної активності учнів.

Сучасна дидактика, як і практика навчання, розвивається в складних умовах науково-технічного прогресу, проникнення науки в усі сфери життя людей і виробництва, обумовлює необхідність по-новому глянути на проблему підготовки всебічно розвиненої особистості учня.

Репродуктивний характер навчання, озброюючи учнів запам'ятовуванням часом значних за обсягом знань, не робить кардинальних змін, перебудови в їхній свідомості. Діяльність учнів заснована на завчанні того, що вони почули або побачили від викладача (майстра). При запам'ятовуванні найчастіше не відбувається переосмислення того, що почув, прочитав, побачив.

Інший характер діяльності спостерігається в умовах самостійного пошуку або при виконанні творчої роботи. Тут приводиться в рух безліч розумових процесів: здогад, осяяння і т.д. Тобто активізується пізнання учня.

Необхідність формування в учнів пізнавальних потреб у цілеспрямованості висуває нові вимоги до організації навчання.

Існує багато підходів до навчання в сучасних навчальних закладах . Розглянемо деякі з них.

Програмоване навчання – один з таких підходів. Сутність його складає гранично чіткий і точний вибір інформації, яка надається учням невеликими порціями (кроками). У межах покрокового руху встановлюється зворотній зв'язок, що дозволяє відразу бачити, зрозуміла чи не зрозуміла, засвоєна чи не засвоєна, вирішена чи не вирішена задача. Програмоване навчання, що реалізує ідею керування навчальним процесом, сприяє самостійності дій кожного учня, воно упорядковує й організує прийом і переробку навчальної інформації так, що викладач, як і сам учень, може простежити за рухом в оволодінні знаннями. Це дає можливість відразу встановити, в якій ланці відбувся «збій» і на цій основі можна внести корективи в навчальний процес.

На нинішньому етапі проглядаються наступні риси програмованого навчання – створення комп'ютерних класів, збільшення кількості і якості навчальних програмних засобів, а також використання інтерактивних технологій (мультимедіа).

І все-таки, незважаючи на безперечні переваги програмованого навчання, воно не в змозі забезпечити рішення складних задач, що стоять перед освітою, тому що в умовах програмованого навчання творча діяльність учнів і їхня ініціатива скасовується.

Для осмисленого засвоєння знань і умінь учнів необхідна власна пізнавальна діяльність. Активізація її – найважливіша задача викладача (майстра). Адже навчаючи виконувати робочі прийоми, показуючи послідовність дій, пояснюючи, аналізуючи дії, відбувається і розвиток розумових здібностей учнів. Тому необхідно систематично і терпляче привчати учнів координувати свої рухи, організовувати своє робоче місце так, щоб не робити зайвих рухів: учити раціональним прийомам виконання

різних операцій. Пам'ятаючи, що переучувати складніше, ніж навчати, потрібно відразу навчати правильно тримати інструмент, неухильно виконувати правила безпеки праці і санітарно-гігієнічні вимоги. Через наслідування, якісне копіювання потрібно неухильно вести учня до творчості. Але в той же час, навіть при виконанні робіт по інструкційно-технологічним картам чи зразкам не слід обмежувати учнів. Потрібно пропонувати їм спробувати знайти інший спосіб виконання поставленого завдання, змусити задуматись.

Самостійна діяльність удосконалює навички самоконтролю. Чим він повніше, тим менше повинний бути контроль з боку викладача. Тому що, якщо викладач в усьому направляє учня, допомагає йому в тім, з чим він справився б сам, то таке керування придушує самостійність учня, гальмує його розвиток. Тому самостійність необхідно заохочувати, навіть якщо запропонований учнями спосіб роботи більш трудомісткий. Похвала стимулює творчий саморозвиток.[8]

Інший підхід до навчання – це проблемне навчання. Його основою є розвиток пізнавальної самостійності учнів у пошуковій, дослідницькій діяльності. Зміст проблемного навчання складається у створенні особливих ситуацій у навчальному процесі, коли учень не може залишатись байдужим, не може і орієнтуватися і на шлях рішення, зазначений тільки викладачем. При цьому є можливість вибрати свій, особливий шлях з ряду інших. У таких ситуаціях відбувається складна і найцінніша для розвитку особистості розумова робота: подив, прикидка, здогад, зіставлення можливих шляхів, вибір рішення, залучення доказів і, далі, перевірка правильності і цінності рішення й обраних шляхів, аналіз результатів і т.д. Багато чого з цього учень буває позбавлений при здійсненні покрокових запрограмованих дій.

Шляхи створення проблемної ситуації різноманітні і залежать від багатьох факторів. Найчастіше застосовуються проблемні питання, ситуації, задачі, демонстраційний експеримент.

Особливість проблемного питання – це відсутність можливості дати на нього пряму однозначну відповідь. Проблемне питання містить сховане протиріччя і дає можливість учням дати нетипову, неоднозначну відповідь, оскільки в їх попередньому досвіді немає готової схеми рішення даної проблеми. Проблемне питання повинне містити пізнавальні утруднення і викликати інтерес учнів. Правильно поставлене запитання повинне сприяти появі в учнів нових додаткових запитань, при цьому мислення учнів являє собою процес суб'єктивного відкриття невідомого: від досягнутого рівня знань до наступного, який приводить до логічного розв'язання ними проблемної ситуації.

Необхідно враховувати, що проблемні питання і практичні завдання повинні викликати утруднення в учнів, але бути доступними і посильними, тому що непосильні завдання не можуть викликати інтересу до їх розв'язання.

Застосування проблемного навчання можливе на всіх етапах уроків виробничого навчання будь-якого типу.[4]

Проблемне навчання сприяє розвитку творчих сил особистості, розвиває дослідницький підхід, ініціативу в придбанні знань. Однак, цей шлях недостатньо ощадливий, він вимагає великої витрати часу в навчальному процесі. Та й не весь програмний матеріал вимагає проблемного підходу. Учням багато чого необхідно прийняти аксіоматично, без додаткових обхідних пошуків.

Проблемне навчання також не однаково ефективно в рішенні різних дидактичних задач. Наприклад, при закріпленні навчальних навичок його застосування зайве.

А у ряді випадків проблемне навчання поступається програмованому, бо воно не може забезпечувати самостійних дій кожного учня.

Все це дозволяє зробити висновок, що проблемне навчання не можна вважати універсальним.[11]

Особлива роль у формуванні особистісної активності учня в процесі навчання належить активному(інтерактивному) навчанню. Активні методи навчання сприяють розвитку самостійної творчої діяльності учнів в процесі оволодіння професією. Інтерактивні методи спрямовані на організацію навчання в режимі діалогу, в процесі якого відбувається взаємодія учнів між собою з метою сумісного рішення проблеми, взаєморозуміння, розвитку особистісних якостей. Тобто, окрім рішення освітніх функцій, інтерактивні методи спрямовані на подолання труднощів у міжособистісних комунікаціях учнів.

В процесі професійно-практичної підготовки застосовуються імітаційні ігрові і неігрові методи, які сприяють розвитку професійно значущих якостей майбутніх кваліфікованих робітників: критичного, аналітичного та технічного мислення, професійної самостійності, умінь творчого застосування знань у процесі виконання професійних обов'язків, уміння бачити проблеми і знаходити правильні рішення в нестандартних ситуаціях.

Характерною рисою застосування імітаційних методів на уроках виробничого навчання є формування й удосконалення практичних умінь і навичок на основі системної оцінки професійної діяльності в процесі моделювання реальних умов роботи (аналіз конкретних виробничих ситуацій, навчальна ділова (рольова) гра).[9]

Використання ігрових форм дозволяє активізувати пізнавальну діяльність учнів. Метою ігрового навчання є забезпечення особистісно-діяльнісного характеру засвоєння знань і вмінь, пізнавальної активності, спрямованої на пошук, обробку і засвоєння інформації, залучення учнів у творчу діяльність. Це уроки-змагання, конкурси, вікторини, рішення кросвордів тощо.

Ігрове навчання можна проводити протягом уроку виробничого навчання або використовувати його елементи під час вступного чи поточного інструктажу. Використання гри на уроці, як правило, має міжпредметний характер, оскільки, для виконання трудових дій необхідні інтегровані професійні знання.[2]

Ще один підхід до навчання – це диференційоване навчання. Істотним у цьому підході є можливість, з одного боку, спиратися на актуальний рівень

розвитку знань різних учнів, а з іншого боку – поступово переводити кожного до більш досконалого оволодіння знаннями і способами їхнього придбання.

Складність цього підходу полягає в тому, що програму знань, умінь, навичок повинен засвоїти кожен і рівень засвоєння повинен бути оптимальним для різних категорій учнів (сильних, середніх, слабких). При цьому треба сприяти, щоб усі учні поступово переходили в більш високу категорію учнів (зі знань і вмінь).

Однак, і диференційоване навчання не може стати універсальним підходом, оскільки навчальний процес має інші важливі ресурси навчання, які мають значення для розвитку учнів. Так, фронтальна робота з учнями усіх категорій успішності одночасно є інструментом виміру учнями свої власних можливостей, своїх зусиль у порівнянні з іншими.[8]

В наш час проблема розвитку особистісної пізнавальної активності учнів стає усе більш актуальною. Одним з можливих засобів рішення даної проблеми є інтеграція медіаосвіти в навчальні предмети (в т. ч. виробниче навчання), що збагачує навчальний процес цікавим змістом, новими формами і прийомами роботи. Важливе місце тут належить методу проєктів, методу портфоліо, які дають можливість учням не тільки чомусь навчитися самостійно, використовуючи сучасні технології, а й презентувати результат своєї роботи.

При інтеграції медіаосвіти в навчальні курси вирішуються наступні задачі: включення зовнішньої інформації в зміст навчальної програми, у систему формування знань і умінь; навчання сприйняттю і переробці інформації, формування вмінь знаходити, готувати, передавати і приймати необхідну інформацію; розвиток критичного мислення.

Ефективне рішення цих задач неможливо без розробки системи складених завдань з усього курсу. Ця система повинна постійно поновлюватись в залежності від актуальності її змісту і того, наскільки завдання відповідають рівню знань і інтересів учнів.

Таким чином, різноманітні методи навчання та підходи до нього, пропоновані сучасною дидактикою, розкривають різноманіття резервів навчального процесу для розвитку і навчання сучасного учня.

Кожний з методів сприяє удосконаленню навчального процесу і разом з тим не є універсальним. Але всі вони звернені до того, щоб знайти найкращі шляхи до збагачення особистості учня. Усіх їх поєднує ідея розвитку і виховання в процесі навчання підростаючої людини, що відповідає загальним потребам сучасного суспільства.

2. Використання методів навчання для розвитку особистісної активності учнів на уроках виробничого навчання.

Сьогодні необхідно навчити учнів вчитися, підготувати до самостійного оволодіння знаннями, щоб виховати творців сучасного суспільства.

Одним із перспективних шляхів розвитку особистісної активності учнів на уроках виробничого навчання, озброєння їх неодмінними вміннями і навичками є впровадження активних форм і методів навчання.

Звичайно, важко точно визначити, які методи навчання найкраще підходять для того чи іншого уроку. Багато чинників впливають на доцільність і ефективність різних методів навчання, тому при їх виборі потрібно звернути увагу на такі аспекти:

- вибирати кращі методи згідно з тими знаннями, уміннями і навичками, на які ви робите установки;
- при виборі методів навчання не забувати про мету і завдання конкретного уроку;
- привносити різноманітність у навчальний процес;
- використовувати такі методи, за допомогою яких можна якнайдовше утримувати увагу учнів;
- надавати змогу кожному учневі прийняти участь в уроці;
- при виборі методів і форм навчання не забувати про реальні можливості учнів (працездатність, фізичний стан, підготовленість, та інше) і майстра виробничого навчання.[8][10]

Отже, далі ми розглянемо приклади найпоширеніших методів активного навчання і наведемо приклади, як їх можна використати на різних етапах уроків виробничого навчання за професією «Кухар, офіціант»

Дидактична гра «Перехресне опитування» або «Ти мені – я тобі»

Після вивчення нової теми учням дається домашнє завдання: підготувати 1-2 питання по темі; 2-3 загадки; або по 10 корисних порад.

На наступному уроці майстер під час актуалізації попередньо засвоєних знань викликає двох учнів і вони по черзі задають свої запитання один одному. Якщо той учень, якого питають, не знає відповіді, відповідає той, хто запитує. Якщо відповідає правильно, задає своє питання опонентові. Майстер виробничого навчання оцінює і правильність відповіді і оригінальність запитання. Учень, який відповідає правильно на 2 запитання, має право вибрати наступного учасника.

Дидактична гра «Стрілочки»

Для активізації раніше засвоєних знань учням (на вибір) дається завдання: правильно з'єднати продукти, назви яких написані на окремих аркушах із урахуванням технології приготування (у вигляді технологічних схем).

Дидактична гра «Розминка»

Для активізації засвоєних знань дається 10-15 питань учням, на які вони повинні відповісти, можна використати 4-5 проблемних ситуацій (фронтальне опитування, можна з використанням мультимедіа).

Загадки, ребуси, кросворди

Для перевірки домашнього завдання або на закріплення нової теми. Потрібно розгадати зашифроване слово. Наприклад, овоч, плід, фрукт чи ягоду і навести приклад страви з використанням цих плодів, коротко описати технологію приготування цієї страви.

Завдання для повторення вивченого

Учням роздають таблички «Можливі дефекти і причини їх виникнення», в яких одна з колонок не заповнена. Потрібно заповнити другу колонку.

Тестування

Кожному учневі дається тестове завдання з попередньої теми. Кожна правильна відповідь оцінюється в 1 бал. Учні можуть перевірити і оцінити роботи один одного.

Однією зі значних умов, що забезпечують становлення інтересу учнів до вирішення виробничих завдань, до роботи, варто вважати створення ситуації успіху й волі вибору для кожного учня.

Необхідність дотримання цієї умови підтверджується результатами дослідження У.Гласера. Він писав: «Людина ніколи не процвітає в житті в широкому змісті слова, якщо один раз не пізнає успіху в чомусь для неї важливому».

Перші позитивні пошуково-дослідницькі результати роботи, відчуття успіху, радості й задоволення від досягнутого закріплює інтерес у учнів, виробляє потребу й надалі це робити.

3. Урок виробничого навчання з використанням методів активного навчання.

Гр. № 5 «Б» , курс – 1

Професія: кухар, офіціант

Семенченко Н.М.

Місце проведення : кухня – лабораторія

Дата

Тема програми: 4. Механічна кулінарна обробка риби.

Тема уроку: 4.4 Приготування січеної натуральної та котлетної маси з риби, напівфабрикати з неї.

Мета уроку:

Навчальна – навчити учнів готувати січену натуральну та котлетну масу з риби, і напівфабрикати з неї.

Розвиваюча – розвивати пізнавальну активність, самостійне мислення, спостережливість, увагу.

Виховна – виховувати повагу до професії, відповідальність за доручену справу, самостійність.

Методична мета – використання елементів гри («Перехресне опитування» , «Мозковий штурм») та проблемного навчання для активізації пізнавальної діяльності учнів.

Тип уроку: формування умінь, навичок

Метод навчання: репродуктивний, проблемний, частково-пошуковий, пояснювально-ілюстративний, наочний, практичний

Дидактичне забезпечення: тести, схеми, збірник рецептур страв, роздатковий матеріал, мультимедіапроектор .

Матеріально - технічне забезпечення: Вага циферблатна, м'ясорубка, дошки обробні «РС»,ножі кухарські, посуд, лотки, сировина(риба, хліб, цибуля, часник, борошно, сухарі,

Міжпредметні зв'язки:

«Технологія приготування їжі» - «Обробка риби і нерибних морепродуктів»

«Товарознавство продовольчих продуктів» - «Харчова цінність риби»

«Санітарія, гігієна та фізіологія харчування» - «Санітарні вимоги до кулінарної обробки продуктів»

«Устаткування ПГХ» - «Механічне обладнання»
«Організація виробництва ПГХ»- «Організація роботи м'ясо-рибного цеху».

Хід уроку

1. Організаційна частина (5 хв.)

- 1.1 Перевірити присутність учнів.
- 1.2 Перевірити готовність учнів до уроку (спецодяг, щоденники).

2. Вступний інструктаж (45 хв.)

- 2.1 Повідомлення теми і мети уроку.
- 2.2 Пояснення алгоритму проведення уроку.
- 2.3 Перевірка попередньо засвоєних знань і набутих умінь учнів, виконання домашнього завдання:
 - тестування (5 учнів) (додаток 1)
 - скласти технологічну схему на дошці приготування напівфабрикату «Трубочки рибні» (1 учень)
 - дидактична гра «Перехресне опитування» (всі інші учні). (додаток 2)
- 2.4 Пояснення і практичний показ нового матеріалу уроку:
 - 2.4.1 Організація робочого місця для приготування січеної натуральної маси.
 - 2.4.2 Обладнання, інструмент, інвентар, що використовується при приготуванні.
 - 2.4.3 Приготування січеної натуральної та котлетної маси з риби (додаток 3,4)
 - 2.4.4 Прийоми вибивання, порціонування маси.
 - 2.4.5 Прийоми формування напівфабрикатів
 - з січеної натуральної маси: ковбаски рибні українські, січеники рибні українські, товченики рибні;
 - з котлетної маси : котлети, биточки, січеники ,рулет, фрикадельки, тюфтелі.
 - 2.4.6. Вимоги до якості напівфабрикатів, терміни зберігання.
 - 2.4.7. Вимоги охорони праці при приготуванні січеної та котлетної маси з риби і напівфабрикатів з неї.
- 2.5. Закріплення нового матеріалу:
Гра «Мозковий штурм» (з використанням проблемних ситуацій) (додаток 5)
- 2.6 Записати тему , мету і норму часу в щоденники.

3. Поточний інструктаж (4.5 год.)

3.1 Видати учням завдання для самостійної роботи :

Ланка №1 – приготувати січеники рибні українські, тюфтелі;

Ланка №2 – приготувати рулет рибний, котлети;

Ланка №3 – приготувати товченики рибні, зрази фаршировані;

Ланка № 4 – приготувати ковбаски рибні українські, биточки.

3.2 Ознайомити учнів з критеріями оцінювання виконаної роботи, нормою часу.

3.3 Самостійна робота учнів.

3.4 Цільові обходи робочих місць учнів з метою

- перевірки організації робочих місць,
- надання практичної допомоги при виконанні робочих прийомів,
- контролю дотримання вимог охорони праці.

3.5 Приймання та оцінювання виконаних робіт.

4. Заключний інструктаж (0,5 год.)

4.1 Підведення підсумків уроку :

- аналіз діяльності учнів (чому навчилися)
- відзначити краще виконання роботи
- вказати на помилки, їх причини

4.2 Повідомити оцінки (їх аргументація)

4.3 Видати домашнє завдання :

- знайти рецептуру страви з риби, які готують на ПГХ міста;
- підготувати 10 корисних порад за темою «Механічна кулінарна обробка риби».

Тестові питання до уроку

1. Панірують рибні напівфабрикати з метою :

- А) збагачення повітрям
- Б) надання стравам специфічного смаку і аромату
- В) розм'якшення сполучної тканини
- Г) зменшення витікання соку і випаровування води з поверхні виробів .

2. Для смаження основним способом рибу нарізають під кутом :

- А) 30°
- Б) 90°
- В) 50°
- Г) 60°

3. Чисте філе риби доцільно використовувати для приготування напівфабрикату

- А) риба відварна
- Б) риба у тісті
- В) риба тушкована
- Г) риба запечена

4. Дрібну рибу розморожують :

- А) у воді при $40-50^{\circ}\text{C}$
- Б) на повітрі при $20-30^{\circ}\text{C}$
- В) в солоній воді при $40-50^{\circ}\text{C}$
- Г) у воді при $18-20^{\circ}\text{C}$

5. Велику рибу розморожують :

- А) у воді при $40-50^{\circ}\text{C}$
- Б) на повітрі не більше 20°C
- В) у воді при $18-20^{\circ}\text{C}$
- Г) в солоній воді при 20°C

6. Солону рибу вимочують :

- А) у воді при $40-50^{\circ}\text{C}$
- Б) змінюючи холодну воду, під проточною водою
- В) у слабо солоному розчині
- Г) у воді при $30-40^{\circ}\text{C}$

7. Маринують рибу з метою :

- А) збагачення повітрям
- Б) покращення смаку і аромату виробів
- В) зменшення витікання соку при приготуванні
- Г) розпушування сполучної тканини

8. Фіксація – це:

- А) обробка риби на повітрі при 18-20 °С
- Б) обробка риби 15-18% розчином солі при -4 -- ... -6 °С
- В) занурення риби у 3-5% розчин солі
- Г) нагрівання риби в полі НВЧ

9. Технологічний процес обробки риби для використання якою включає такі операції: розморожування, обчищення луски, видалення плавників, очей, зябер, розрізування черевця, видалення нутрощів, промивання

- А) цілою
- Б) цілою без голови
- В) шматками – кругляками
- Г) пластами без кісток

10. Крученики рибні мають форму

- А) овальну
- Б) овально-приплюснуту
- В) кружалець
- Г) трубочок

11. Який напівфабрикат так готують: чисте філе риби шматочками 1 см завтовшки, відбивають, солять, посипають перцем, кладуть начинку, загортають, обкачують у борошні, змочують у яйцях, обкачують у сухарях

- А) січеники рибні
- Б) рулет
- В) трубочки рибні
- Г) ковбаски рибні

12. На шкірі риби роблять надрізи

- А) щоб уникнути деформації при приготуванні
- Б) щоб покращити вигляд
- В) щоб розпушити м'якоть риби
- Г) щоб покращити смак

Додаток 2

Дидактична гра «Перехресне опитування»

Після вивчення теми учням дається домашнє завдання придумати 1-2 запитання по темі. На наступному уроці під час опитування по попередній темі майстер викликає двох учнів і вони по черзі задають свої питання один одному. Якщо той учень, якого питають, не знає відповіді, то відповідає той, хто запитує. Якщо відповідає правильно, задає своє запитання опонентові. Майстер оцінює і правильність відповіді, і оригінальність запитання.

Учень, який відповідає правильно на 2 запитання, має право вибрати наступного учасника.

Додаток 3

**Технологічна схема приготування
Січеної натуральної маси з риби та напівфабрикати з неї**

Додаток 4

**Технологічна схема приготування
Котлетної маси з риби та напівфабрикати з неї**

Дидактична гра «Мозковий штурм»

Учням дають проблемні ситуації, які можуть виникнути при приготуванні напівфабрикатів з січеної натуральної і котлетної мас. Необхідно виявити причини недоліків та шляхи попередження їх.

Проблема	Причина	Шляхи попередження
Маса при зберіганні стала сірою з неприємним запахом.	В масу додали цибулю або часник і зберігали.	Масу, в яку додали цибулю або часник, слід використати одразу.
Котлетна маса пісна	Використали пісну рибу	Слід додати сало-шпик (5-10%)
В котлетній масі шматки нерозмішаного хліба, вироби мають клейку консистенцію	Використали хліб свіжий або замочили у теплій воді	Слід брати черствий хліб і замочувати його в холодній воді або молоці
Борошняна паніровка відстала, мокра .	Борошно швидко вбирає вологу з маси	Напівфабрикати слід панірувати в борошні перед тепловою обробкою

Розвиток особистісної пізнавальної активності учнів на уроках виробничого навчання передбачає вдосконалення методів і організаційних форм навчальної діяльності, що забезпечує активну самостійну теоретичну і практичну діяльність учнів у всіх ланках навчального процесу. Активізація пізнавальної діяльності припускає тісний зв'язок засвоєння знань із застосуванням їх до рішення завдань, що вимагають від учнів ініціативи, активності, наполегливості, самостійності мислення, вміння висловити свою думку.

Основна задача для розвитку особистісної активності – поліпшення якості навчально-виховного процесу на базі формування активності і самостійності учнів.

Процес формування особистісної активності і самостійності учнів передбачає спільну діяльність майстра виробничого навчання і учнів.

Розвиток особистісної активності передбачає комплексне застосування методів проблемного і розвиваючого навчання, евристичної бесіди, тренінгів, індивідуалізації, диференціації навчання і т.п., які є методами продуктивного навчання. Усі ці методи сприяють прояву активності учнів.

До прийомів, що сприяють розвитку особистісної активності учнів на уроках, навчальному процесі можна віднести ситуації, в яких учні повинні:

- захищати свою думку, приводити в її захист аргументи, докази, використовувати придбані знання;
- задавати питання педагогу, товаришам, з'ясовувати незрозуміле, поглиблювати з їх допомогою свої пізнання;
- рецензувати відповіді товаришів, творчі роботи, давати поради;
- поділитися своїми знаннями з іншими, допомагати товаришам при утрудненнях;
- практикувати вільний вибір завдань, переважно пошукових, творчих;
- створювати ситуації самоперевірки, аналізу власних пізнавальних і практичних дій;
- урізноманітнювати діяльність.

Такі методи та прийоми формують компетентного робітника за професією «Кухар, офіціант». Адже сучасний кухар і офіціант повинні бути спостережливими, швидко реагувати на нестандартні ситуації, виправляти помилки, усувати недоліки, вміти спілкуватися, створювати атмосферу привітності.

Таким чином, при використанні сукупності різних дидактичних методів визначальним є спрямованість навчально-пізнавальної діяльності, внесення до змісту уроків виробничого навчання завдань і ситуацій проблемного характеру, ігрових моментів, завдань пошукового характеру, стимулювання участі кожного учня у виконанні пошукових і дослідницьких робіт, а також до їх презентації, захисту.

А все це, безсумнівно, буде сприяти розвитку, формуванню і закріпленню особистісної активності учнів у навчанні та стає потужним фактором і дієвим засобом реалізації концепції безперервної освіти молоді.

Література

1. Бабанский Ю.К. Рациональная организация учебной деятельности. – М.: Знание, 1981
2. Бабина Н.Ф. Как активизировать познавательную деятельность учащихся. – Школа и производство. – 2003.- № 3
3. Головань Т.В. Пізнавальний інтерес як чинник підвищення ефективності процесу навчання. - Рідна школа.- 2004.- № 6
4. Гольдин И.П. Проблемное обучение в ПТУ. – М.: Вища школа, 1979
5. Еникеев М.И. Теория и практика активизации учебного процесса. - Казань: КГУ, 1983
6. Подласый И.П. Продуктивная педагогика. – М.: Народное образование, 2003
7. Національна доктрина розвитку освіти. – Указ Президента України від 17 квітня 2002 р. - № 347-2002
8. Молчанов В.М. Способи активізації пізнавальної діяльності учнів ПТНЗ. Навчально-методичний посібник. - Донецьк: АПНУ ДПДО ІПП, 2006
9. Сілаєва І.Є. Методи професійно-практичної підготовки. Методичні рекомендації. – Донецьк: АПНУ ДПДО ІПП, 2006
10. Горпинко
11. Верчено Н.В. Методика організації та проведення професійно спрямованого проблемного уроку: Методичні рекомендації.- Донецьк: АПНУ ДПДО ІПП, 2006
12. Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів «Оріяна-Нова», 1998 р.
13. Антоненко Л.І. та ін. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі» - Київ «Факт», 2003
14. Білоусова С.Н. Організація виробництва на ПГХ. Навчальний посібник. – Ростов-на-Дону «Фенікс» 2000
15. Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів.- Київ, 1998